



IL LOCALE DEFINITIVO PER LE TARTARE

TAGLIERI

- ♦ **TAGLIERE CLASSICO** 4 salumi, 3 formaggi, 3 crostini, verdure, frutta, confettura (1.5.7.8.12) _____ **10,9**
- ♦ **TAGLIERE GOURMET** 2 salumi speciali e 1 formaggio particolare, 4 salumi, 3 formaggi, 4 crostini, verdure, frutta, miele e confettura (1.4.5.7.8.9.12) _____ **15,9**
- ♦ **BLOC DE FOIE GRAS** (FEYEL FRÉDÉRIC FEYEL FRANCE) con glassa di Aceto Balsamico, Dolchezza di Cipolle e Jelly di Vin Santo (1.5.12) _____ **14**
- ♦ **LARDO DI COLONNATA IGP** (IGP) accompagnato da Miele e Strisce di Schiacciata croccante (1.5) _____ **8**
- ♦ **ORGASMO DI FORMAGGI** (2PZ. PER TIPO) *Accompagnato da frutta, confettura e miele* - 6 tipi tra Pecorini e Formaggi (1.3.5.7.8.12) _____ **14**
- ♦ **ORGASMO DI SALUMI** (3 FETTE PER TIPO) *Accompagnato da frutta e Strisce di Schiacciata croccante* - Black Angus affumicato, Bresaola, Capocollo, Mortadella, Salume di Cinghiale e Salame d'Asino (1.5) _____ **14**

LE NOSTRE SPECIALITÀ *Da provare assolutamente!*

TARTARE DI MANZO

SU BASE CROCCANTE DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

- ♦ **LA CLASSICONA** _____ **15**
(CARNE DI RAZZA CHIANINA) (V) Paté di Capperi di Pantelleria, Pomodori Secchi, Crema di Olive, Senape (1.5.8.10.12) **BEST SELLER**
- ♦ **MARBLE** _____ **15**
(CARNE DI FASSONA PIEMONTESE) Lardo di Colonnata IGP, Grana Padano DOP, Glassa al Balsamico, Salsa di Funghi, Senape (1.3.5.7.10.12)
- ♦ **FOIE GRAS** _____ **22**
(CARNE DI BUFALO) Bloc de Foie Gras, Albicocche Secche, Mosto Cotto, Jelly di Vin Santo, Mandorle (1.5.8.12)
- ♦ **AL TARTUFO** _____ **14**
(CARNE DI BLACK GOLD SCOZIA) Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Salsa di Funghi, Mandorle, Senape (1.5.7.8.10)
- ♦ **OLIO E LIMONE** _____ **16**
(CARNE DI WAGYULEM) Olio EVO, Limone, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Senape (1.5.7.10)
- ♦ **BURRATA E PISTACCHIO** _____ **16**
(CARNE DI NIGRANDE) Burrata, Pesto di Pistacchio, Mosto Cotto, Crema di Pomodori Secchi (1.5.7.8.12)

CARPACCI

SERVITI SU UNA BASE DI INSALATA E CON GRISSINI DI SCHIACCIATA CROCCANTE

- ♦ **PISTACCHIOSA** (BLACK ANGUS AFFUMICATO) _____ **16**
Burrata, Pesto di Pistacchio, Salicornia (1.5.7.8.12)
- ♦ **TRADIZIONALISTA** (CHIANINA MARINATA) (V) _____ **15**
Grana Padano DOP, Pomodori Secchi, Glassa di Aceto Balsamico, Mandorle Tostate (1.3.5.7.8)
- ♦ **FOIE GRAS** (CHIANINA MARINATA) (V) _____ **19**
Bloc de Foie Gras, Albicocche Secche, Mandorle Tostate, Jelly di Vin Santo (1.5.8.12)
- ♦ **LA SCICCHETTOSA** (SALUME DI CINGHIALE) _____ **15**
Cacio Nostrano, Verdure al forno, Miele, Semi di Papavero (1.5.7) **DA PROVARE**



SCHIACCIATA CALDA (1) _____ **3**

AGGIUNTE BLOC DE FOIE GRAS (12) **9** - PESTO DI PISTACCHIO (5.8) **2** - BURRATA (7) **5**

PRIMI e SECONDI PIATTI CALDI

- ♦ **PAPPA AL POMODORO** Piatto Fiorentino a base di Pane, Pomodoro e Basilico (1.9) _____ **11**
- ♦ **RIBOLLITA** Zuppa tipica a base di Pane, Legumi e Cavolo Nero (1.9) _____ **11**
- ♦ **LE LASAGNE DELLA NONNA** Al Ragù di Carne (1.3.7.9.12) _____ **12**
- ♦ **PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** (1.3.9.12) _____ **13**
- ♦ **PICI AL RAGÙ DI CHIANINA** (1.3.9.12) (V) _____ **14**
- ♦ **CINGHIALE STUFATO AL VINO ROSSO** (1.7.9.12) _____ **16**

PRODOTTI FRESCHI PREPARATI DA UN PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE E RIGENERATI AL FORNO

SCHIACCIATE GOURMET

- ♦ **LA 1** (1.5.7.8) _____ **10**
Mortadella, Burrata, Pesto di Pistacchio **BEST SELLER**
- ♦ **LA 2** (1.5.12) _____ **8**
Salame d'Asino, Salicornia, Crema di Pomodori Secchi
- ♦ **LA 3** (1.5.7) _____ **8,5**
Crudo La Prosciutteria, Conf di Fichi, Taleggio DOP
- ♦ **LA 4** (1.3.5.7) _____ **7,5**
Bresaola, Grana Padano DOP, Insalata, Olio EVO, Sale, Limone
- ♦ **LA 5** (1.5.7) _____ **9,5**
Crudo La Prosciutteria, Mozzarella con latte di Bufala, Crema di Pomodori Secchi
- ♦ **LA 6** (1.5.7) _____ **7,5**
Lardo di Colonnata IGP, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Miele, Frutta Fresca di Stagione
- ♦ **LA 7** (1.5.7) _____ **10**
Black Angus Affumicato, Taleggio DOP, Crema di Olive Nere
- ♦ **LA 8** (1.3.5.7.12) _____ **14**
Tartare di Chianina, Grana Padano DOP, Pomodori Secchi, Glassa al Balsamico
- ♦ **LA GOLOSA** (1.5.7.8.12) _____ **9,5**
Porchetta con Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Pomodori Secchi, Mandorle
- ♦ **LA CLASSICA** (1.5) _____ **7,5**
con Solo Porchetta
- ♦ **VEGETARIANA** _____
componila come più ti piace!

FONDUTE CHIANTIGIANE 13

SERVITE CALDE IN COCCIO CON FETTE DI PANE TOSTATO



- ♦ Classico Paté di Fegatini (1.4.5.7.9.12) **MOLTO TIPICO**
- ♦ Sugo di Anatra all'Arancia (1.5.12)
- ♦ Paté di Fagiano al Tartufo (1.5.12)
- ♦ Paté di Cinghiale al Cioccolato e Spezie (1.5.12)
- ♦ Paté di Fegato con Cinta Senese DOP (1.5)
- ♦ Paté di Fagiano e Vernaccia (1.5.12)

TAGLIATA CALDA DI PORCHETTA

- ♦ **LA TARTUFATA** (1.5.7) _____ **10**
con Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo
- ♦ **LA PASSIONALE** (1.5) _____ **10**
con Friarielli e Salsa Piccante

In caso di Intolleranze chiedere la lista degli allergeni al personale - Vegetariano

PIATTI FREDDI

- ♦ **LA CAPRESE** (1.7) _____ **10**
Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro, Olio EVO, Fior di sale
- ♦ **INSALATA LA SAPORITA** (1.11) _____ **9**
Pomodori Secchi, Crostino alle Olive, Verdure al forno, Sesamo, Olive
- ♦ **INSALATA LA PRELIBATA** _____ **9**
(1.7.8.12)
Pecorino, Verdure al forno, Pomodori secchi, Mandorle Mosto cotto, Olio EVO, Fior di sale

~ PANE E COPERTO €2 ~ PANE GLUTEN FREE DISPONIBILE

SIAMO QUEL POSTICINO... UN PO' COSÌ... CHE TI FA SENTIRE... UN PO' COSÌ... MA CHE TI PIACE TANTO COSÌ!

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. FREDIANO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA PANTANETO - MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO - BRESCIA - PERUGIA - MARINA DI MASSA - VENEZIA - TORINO - PADOVA - RIMINI



THE BEST PLACE FOR TARTARE CHOPPING BOARDS

- ♦ **CLASSIC CHOPPING BOARD** 4 of cold cuts, 3 of cheese, 3 of crostini, vegetables, fruits, jam (1.5.7.8.12) **10,9**
- ♦ **GOURMET CHOPPING BOARD** 2 special cold cuts and 1 special cheese, 4 cold cuts, 3 cheeses, 4 crostini, vegetables, fruit, honey and jam (1.4.5.7.8.9.12) **15,9**
- ♦ **BLOC DE FOIE GRAS** (FEYEL FRÉDÉRIC FEYEL FRANCE) with Balsamic Vinegar Glaze, Onion Jam and Vin Santo sweet wine Jelly (1.5.12) **14**
- ♦ **LARDO DI COLONNATA PGI** served with Honey and Focaccia Stripes (1.5) **8**
- ♦ **SPECIAL MIXED CHEESES** (2 PCS. FOR TYPE) Served with fruits, jam and honey - 6 type of Pecorino and Special cheeses (1.3.5.7.8.12) **14**
- ♦ **SPECIAL MIXED MEATS CUTTING BOARD** (3 PCS. FOR TYPE) Served with fruit and Focaccia Stripes - Smoked Black Angus, Bresaola, Capocollo (Coppa), Mortadella, Wild Boar cold cuts and Donkey Salami (1.5) **14**

OUR SPECIALTIES *Must Try!*

TARTARE BEEF

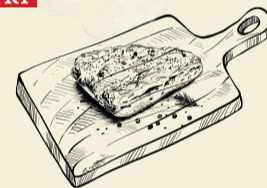
ON A CRISPY BASE ALSO AVAILABLE GLUTEN-FREE

- ♦ **CLASSICONA** **15**
(CHIANINA BREED MEAT) 🐄
Pantelleria Capers Paté, Dried Tomatoes, Black Olives Paté, Mustard (1.5.8.10.12) **BEST SELLER**
- ♦ **WITH TRUFFLE** **14**
(SCOTLAND BLACK GOLD MEAT)
with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Mushroom Sauce, Almonds, Mustard (1.5.7.8.10)
- ♦ **MARBLE** **15**
(PIEDMONTESE FASSONA MEAT)
Lardo of Colonnata PGI, Grana Padano PDO, Balsamic Glaze, Mushroom Sauce, Mustard (1.3.5.7.10.12)
- ♦ **OIL & LEMON** **16**
(WAGYULEM MEAT)
EVO Oil, Lemon, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Mustard (1.5.7.10)
- ♦ **FOIE GRAS** **22**
(BUFFALO MEAT)
Bloc de Foie Gras, Dried Apricots, Wine Must Glaze, Vin Santo Jelly, Almonds (1.5.8.12)
- ♦ **BURRATA & PISTACHIO** **16**
(NIGRANDE MEAT)
Burrata cheese, Pistachio Paté, Wine Must Glaze, Dried Tomatoes Cream (1.5.7.8.12)

CARPACCIO

SERVED ON A BASE OF GREEN SALAD AND FOCACCIA CROUTONS

- ♦ **PISTACCHIOSA** (SMOKED BLACK ANGUS) **16**
Burrata cheese, Pistachio Paté, Glasswort (1.5.7.8.12)
- ♦ **TRADIZIONALISTA** (MARINATED CHIANINA) 🐄 **15**
Grana Padano PDO, Dried Tomatoes, Balsamic Glaze, Almonds (1.3.5.7.8)
- ♦ **FOIE GRAS** (MARINATED CHIANINA) 🐄 **19**
Bloc de Foie Gras, Dried Apricots, Almonds, Vin Santo Jelly (1.5.8.12)
- ♦ **LA SCICCHETTOSA** (WILD BOAR SALAMI) **15**
Cacio Nostrano cheese, Roasted vegetables, Honey, Poppy seeds (1.5.7) **MUST TRY**



HOT **3**
SCHIACCIATA (1)

EXTRA BLOC DE FOIE GRAS (12) **9** - PISTACHIO PATÉ (5.8) **2** - BURRATA CHEESE (7) **5**

PASTA & HOT TUSCAN DISHES

- ♦ **TUSCAN BREAD & TOMATOES PORRIDGE** Florentine dish based on bread, tomato and basil (1.9) **11**
- ♦ **RIBOLLITA VEGAN SOUP** Typical soup made with bread, legumes and black cabbage (1.9) **11**
- ♦ **GRANDMA'S LASAGNA** With Meat sauce (1.3.7.9.12) **12**
- ♦ **PASTA PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ** (1.3.9.12) **13**
- ♦ **PASTA PICI WITH CHIANINA RAGÙ** (1.3.9.12) 🐄 **14**
- ♦ **WILD BOAR STEW WITH RED WINE** (1.7.9.12) **16**

FRESH PRODUCTS PREPARED BY A SMALL ARTISAN LABORATORY AND REGENERATED IN THE OVEN

GOURMET SCHIACCIATE

- ♦ **THE 1** (1.5.7.8) **10**
Mortadella, Burrata cheese, Pistachio Paté **BEST SELLER**
- ♦ **THE 2** (1.5.12) **8**
Donkey Salami, Glasswort, Dried Tomatoes Cream
- ♦ **THE 3** (1.5.7) **8,5**
Raw Ham of La Prosciutteria, Fig Jam, Taleggio PDO cheese
- ♦ **THE 4** (1.3.5.7) **7,5**
Bresaola, Grana Padano PDO, Salad, EVO Oil, Salt, Lemon
- ♦ **THE 5** (1.5.7) **9,5**
Raw Ham of La Prosciutteria, Mozzarella with Buffalo milk, Dried Tomatoes cream
- ♦ **THE 6** (1.5.7) **7,5**
Lardo di Colonnata PGI, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Honey, Fresh seasonal fruit
- ♦ **THE 7** (1.5.7) **10**
Smoked Black Angus, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream
- ♦ **THE 8** (1.3.5.7.12) **14**
Chianina Tartare, Grana Padano PDO, Dried Tomatoes, Balsamic Glaze
- ♦ **LA GOLOSA** (1.5.7.8.12) **9,5**
Roasted Pork with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Almonds
- ♦ **LA CLASSICA** (1.5) **7,5**
Only Roasted Pork
- ♦ **VEGETARIAN** **10**
compose it as you like!

FONDUE from CHIANTI 13

SERVED HOT IN COPPER VESSELS WITH SLICES OF TOASTED BREAD



- ♦ Classic Liver Paté (1.4.5.7.9.12) **VERY TYPICAL**
- ♦ Orange Duck Sauce (1.5.12)
- ♦ Truffle Pheasant Paté (1.5.12)
- ♦ Chocolate Wild Boar and Spices (1.5.12)
- ♦ Liver Paté with Cinta Senese PDO (1.5)
- ♦ Pheasant and Vernaccia Paté (1.5.12)

PORCHETTA BOARD SLICED ROASTED PORK

- ♦ **THE TRUFFLE** (1.5.7) **10**
with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle
- ♦ **THE PASSIONATE** (1.5) **10**
with Friarielli and Spicy Sauce

In case of intolerances ask the staff for the list of allergens -
Vegetarian

COLD DISHES

- ♦ **THE CAPRESE** (1.7) **10**
Mozzarella with Buffalo milk, Tomato, EVO Oil, Salt
- ♦ **SALAD THE SAPORITA** (1.11) **9**
Dried Tomatoes, Olives, Croutons Grilled vegetables, Sesame, Olives
- ♦ **SALAD THE PRELIBATA** **9**
(1.7.8.12)
Pecorino cheese, Baked vegetables, Dried Tomatoes, Almonds, Wine Must Glaze, EVO Oil, Salt

~ BREAD AND SERVICE €2 ~ GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

WE ARE A PLACE... JUST LIKE THIS... THAT MAKES YOU FEEL... JUST LIKE THIS... AND YOU LIKE IT EXACTLY LIKE THIS

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. FREDIANO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA PANTANETO - MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA
VERONA - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO - BRESCIA - PERUGIA - MARINA DI MASSA - VENEZIA - TORINO - PADOVA - RIMINI



I vini del nostro Storico Marchio

RENASCIMENTO
MONTESPERTOLI

— FIRENZE —

Ci troviamo nel cuore del Chianti Colli Fiorentini
sulle dolci colline di Montespertoli.

Una zona unica nel suo genere che fa della tradizione enologica toscana,
della cura del paesaggio, della varietà delle colture seguite nei secoli
alle più importanti famiglie nobiliari della Signoria, un tutt'uno singolarissimo
di qualità, rispetto del territorio e cura del dettaglio che si può ritrovare nel bicchiere.

Fra i vini che commercializziamo ovviamente il Sangiovese la fa da padrone
e lo troverete coniugato in tutte le sue espressioni per quanto riguarda
la concentrazione, l'affinamento e l'età, ma diamo anche ampio spazio
ad altri vitigni toscani tradizionali e anche internazionali.

Sangiovese

I VINI DEI NOSTRI AMICI

Oltre ai nostri vini per ampliare la gamma di etichette abbiamo deciso di affidarci alla più alta espressione dell'animo umano, l'amicizia!

"I veri amici sono quelli che si scambiano reciprocamente fiducia, sogni e pensieri, virtù, gioie e dolori; sempre liberi di separarsi, senza separarsi mai."

(A. BOUGEARD)

Amo definire la nostra carta una "wine list emozionale". La grande fortuna di nascere in campagna in una famiglia Chiantigiana da generazioni, mi ha dato in dote il continuare a coltivare quei rapporti personali già iniziati da mio padre, mio nonno e il nonno di mio nonno con molte famiglie di produttori.

Compagni di giochi, amici di caccia, colleghi di scuola o semplici vicini; siano essi piccoli contadini, proprietari di fattorie o tenute nobiliari.

Partendo da questi di li ho creato una "lista di vini" fatti da persone che ben conosco e stimo per qualità e rispetto ambientale. Dall'iniziale forte focus sulla Toscana, nel tempo, ho aggiunto altre etichette di amici sparsi per l'Italia, conosciuti studiando prima all'Istituto Tecnico Agrario e poi alla facoltà di Viticoltura ed Enologia.

In ultimo si sono aggiunti colleghi incontrati partecipando a seminari e fiere di settore del mondo vino, ed eccola quà, la...

WINE LIST EMOZIONALE

Nessun, consulente commerciale impomatato l'ha fatta, nessuno studio di mercato, analisi dei potenziali guadagni o strizzatine d'occhio alle mode del momento. Ogni etichetta ha una storia e un motivo e una ragione per esserci.

Il motivo principale è che il mio amico produttore di Brunello, di Amarone, o Prosecco è sicuramente "fra i migliori del suo territorio" e so che mi invia sempre le migliori bottiglie della sua produzione; se un anno un vino non è all'altezza è il primo a dirmi "lascia stare" e inoltre mi applica dei prezzi concorrenziali che io posso ribaltare al cliente, spero gradiate.... e alla salute!

Dario Leoncini
Fondatore
CRUDI & BOLLICINE



BOLLICINE | *Sparkling Wines*

METODO CHARMAT

...del nostro Marchio | ...from Our Company

- . **Prosecco Millesimato Treviso Doc** – Glera, La Prosciutteria (FI) 22
- . **Prosecco Millesimato Treviso Doc MAGNUM 1,5L** – Glera, La Prosciutteria (FI) 42
- . **Prosecco Rosé Millesimato Treviso Doc** – La Prosciutteria (FI) 22

Altre Bollicine d'Italia | Others Sparkling from Italy

- . **Spumante Brut Passerina** - Passerina, Santa Liberata (FM) 23
- . **Spumante Extra Dry** – Chardonnay e altre uve, Gabriella Bariselli (BS) 21
- . **Pignoletto “Pietragialla” Dop** – Grechetto Gentile, Azienda Agricola Pezzuoli (BS) 17
- . **Spumante Brut Rosé Bollamatta** - Sangiovese in rosa, Bibi Graetz (FI) 35
- . **Spumante Rosé Extra Dry** - Pinot Nero in rosa, Gabriella Bariselli (BS) 21
- . **Spumante Rosé Lacrima di Morro d'Alba Doc** – Lacrima di Morro d'Alba Tenute Mattei (AN) 19

METODO CLASSICO

Dalla Toscana | From Tuscany

- . **PerLapo Ansonica Doc Maremma Toscana Ansonica**, Ansonica, Santa Lucia (GR) 38
- . **Spumante Brut Rosé per “La Prosciutteria”** – Sangiovese, Pinot Nero e Chardonnay, Fattoria di Fèlsina (SI) 29

Altre Bollicine d'Italia | Others Sparkling from Italy

- . **Franciacorta Brut Docg** – Chardonnay e Pinot Nero, Gabriella Bariselli (BS) 32
- . **Franciacorta Dosaggio Zero Docg** - Chardonnay, Gabriella Bariselli (BS) 34
- . **Franciacorta Saten Docg** – Chardonnay, Gabriella Bariselli (BS) 35

. Franciacorta Docg Gran Cuvèe Alma Brut – Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, Bellavista (BS)	44
. Overture Trento Doc Brut - Chardonnay, Delaiti (TN)	33
. Rondò Trento Doc Extra Brut Millesimato – Chardonnay, Delaiti (TN)	41
. Secretum Brut V.S.Q - Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, La Costa (PD)	29
. Secretum Brut Riserva V.S.Q - Chardonnay, Pinot Nero E Pinot Bianco La Costa (PD)	42
. Blanc de Blancs Brut - Chardonnay, Ottella (VR)	39
. “Centoventi” Spumante Millesimato Brut – Pinot Nero, Cascina Longoria (CN)	32
. Etna Doc Brut “La Gelsomina” – Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese Orestiadi (TP)	35
. Etna Doc Rosé “La Gelsomina” – Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese Orestiadi (TP)	35

...Dalla Francia | ...From France

. Champagne Brut Tradition – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay e Vin de Réserve, Biard-Loyaux (F)	38
. Champagne Brut Blanc de Blancs – Chardonnay, Fleury-Gille (F)	45
. Champagne Brut Réserve – Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay Fleury-Gille (F)	42
. Crémant D’Alsace Extra Brut – Pinot Blanc e Riesling, Gruss (F)	32
. Champagne Rosé Brut – Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay, Fleury-Gille (F)	42
. Champagne Rosé Assemblage – Pinot Nero, Biard-Loyaux (F)	42

VINI BIANCHI e ROSATI | *White & Rosé Wines*

Dalla Toscana | From Tuscany

. Vermentino Toscana Igt – Vermentino, Renascimentho (FI)	23
. Stronzzetta Toscana Igt Chardonnay – Chardonnay, Renascimentho (FI)	23
. Ansonica Doc Maremma Toscana , Ansonica, Santa Lucia (GR)	22

. Rianima Sangiovese in Bianco Igt - Sangiovese, Cantina Del Giusto (SI)	35
. Vermentino di Bolgheri Doc - Ferrari Iris (LI)	28
. Fruttidoro Igt Bianco Toscana – Colombana, Fattoria di Piazzano (FI)	26
. Rosé Messidoro Igt Toscano – Sangiovese in rosa, Fattoria di Piazzano (FI)	26

Altri Bianchi e Rosé dall'Italia | Other Whites & Rosé From Italy

. Pinot Grigio Doc Friuli – Pinot Grigio, De Lorenzi (PN)	22
. Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia – Ribolla Gialla, De Lorenzi (PN)	25
. Sauvignon Doc – Sauvignon, De Lorenzi (PN)	23
. Passerina Docg BIO - Passerina, Santa Liberata (FM)	19
. Lugana Doc - Trebbiano di Lugana, Ottella (VR)	29
. Le Creete Lugana Doc - Trebbiano di Lugana, Ottella (VR)	33
. “Callida” Coda di Volpe Sannio Doc - Coda di Volpe e Falanghina Vigne di Malies (BN)	20
. “Fojano” Fiano del Sannio Doc - Fiano, Vigne di Malies (BN)	21
. Rosé Salento Igp - Negroamaro e Malvasia Nera, Cantine De Falco (LE)	18
. “Pri-ma-vè-ra” Marche Rosé Igt , Montepulciano, Santa Liberata (FM)	18
. Rosé Etesio Primitivo Salento Igp - Primitivo, Cantine De Falco (LE)	24

VINI ROSSI | Red Wines

...del Nostro Marchio | ...from Our Company

. Chianti Classico Gallo Nero Docg - Sangiovese e Canaiolo, Renascimentho (FI)	25
. Chianti la Torre Docg - Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano, Renascimentho (FI)	19
. Morellino di Scansano Docg – Sangiovese e Alicante, Renascimentho (FI)	24
. L'Insolente – Syrah invecchiato in barrique, Renascimentho (FI)	22
. Sciupafemmine Toscana Igt - Sangiovese e Colorino, Renascimentho (FI)	22
. S. T. (Super Toscano) – Sangiovese e Merlot, Renascimentho (FI)	22
. Dandy Toscana Igt – Cabernet Sauvignon, Renascimentho (FI)	22

Altri Rossi dalla Toscana | Other Red from Tuscany

- . **Colorino Rosso Igt Toscano** – Colorino, Fattoria Piazzano (FI) 36
- . **Ciliegiolo Rosso Igt Toscano** - Ciliegiolo, Fattoria Piazzano (FI) 26
- . **Rosso di Montalcino Doc** – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI) 27
- . **Brunello di Montalcino Docg** – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI) 42
- . **Rosso di Montepulciano Doc** - Cantina del Giusto (SI) 25
- . **Nobile di Montepulciano Docg** – Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo Cantina del Giusto (SI) 32
- . **Bolgheri Rosso Doc** – Merlot, Cabernet e Petit Verdot, Ferrari Iris (LI) 28
- . **Morellino di Scansano Docg, Tore del Moro** – Sangiovese, Santa Lucia (GR) 25
- . **Morellino di Scansano Docg, Tore del Moro MAGNUM 1,5L** – Sangiovese Santa Lucia (GR) 52

Altri Rossi dall' Italia | Others Red From Italy

- . **Pinot Nero Igt** – Pinot Nero, Grappolo d'oro (UD) 23
- . **Valpolicella Classico Doc per “La Prosciutteria”** – Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR) 20
- . **Valpolicella Ripasso Superiore Doc per “La Prosciutteria”** - Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR) 26
- . **Amarone della Valpolicella Docg per “La Prosciutteria”** - Corvina, Corvinone, Rondinella, Azienda Madinelli (VR) 38
- . **Barolo Perno Docg** - Nebbiolo, Cascina del Monastero (CN) 40
- . **Barbera d’Asti Docg** - Barbera, Cascina Piancanelli (AT) 23
- . **Negroamaro Salento Igp** - Negroamaro, Cantine De Falco (LE) 18
- . **Cabernet Franc Dop Friuli** - Cabernet Franc, Terre di Ger (PN) 20
- . **Creanzia Aglianico Riserva Sannio Doc** - Aglianico, Vigne di Malies (BN) 28

~ COCKTAIL LIST ~

Bombay Tonic

Gin Bombay Sapphire (*Inghilterra*),
Premium Tonic Water e fettine di lime

Hendrick's Tonikke

Gin Hendrick's (*Scozia*), Premium
Tonic Water e fettine di lime

Maremma Tonikke

AR-GIN-TARIO Gin della Maremma,
Premium Tonic Water, fettine di lime

MI-TO (Milano – Torino)

Vermouth Rosso, Bitter
e fetta di arancia

Spritz Classico

SCEGLI TRA: *APEROL / CAMPARI /
SELECT / HUGO* e aggiungi le nostre
bollicine "Ameliè", spruzzo di soda e
fetta di arancia

7

10

10

8

7

Vodka Tonikke

Vodka Moskovskaya (*Russia*),
Premium Tonic Water e fettine
di limone

Jack & Coca

Whisky Jack Daniel's (*USA*),
Coca Cola e una fetta di limone

Rum & Coca

Rum Havana Club Especial
(*Cuba*), Coca Cola, succo e
fetta di limone

Americano

Vermouth Rosso, Bitter,
spruzzo di soda e fetta di arancia

Negronessa

Bitter, Vermouth Rosso,
Gin Bombay Sapphire (*Eng*),
Laphroaig Whisky Torbato (*Sco*)

8

8

7

8

8

Crudi Spritz 9 (signature Spritz made with our Spirits)

Choose your favourite: *LIMONCELLO / ROSOLIO / GENZIANA / ZAFFERANO / ASSENZIO*

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

BOLLICINE

GLASS

Metodo Charmat

LA PROSCIUTTERIA (FI)

. Prosecco Millesimato Treviso Doc (*Glera 100%*)

5

Metodo Classico

FLÛTE

CASCINA LONGORIA (CN)

. "Centoventi" Spumante Millesimato Brut (*Pinot Nero 100%*)

7

SOC. AGRICOLA GABRIELLA BARISELLI (BS)

. Franciacorta Dosaggio Zero Docg (*Chardonnay 100%*)

7,5

DELAITI (TN)

. Overture Trento Doc Brut (*Chardonnay 100%*)

7

OTTELLA (VR)

. Blanc de Blancs Brut (*Chardonnay 100%*)

7

VINI BIANCHI E ROSÉ

GLASS

AZIENDA AGR. RENASCIMENTHO (FI)

. Vermentino Toscana Igt (*Vermentino 100%*)

5,5

VIGNETI SANTA LIBERATA (FM)

. Rosato Salento Igt (*Negroamaro 85% - Malvasia Nera 15%*)

5

OTTELLA (VR)

. Lugana Doc (*Trebbiano di Lugana 100%*)

6,5

CANTINE DE FALCO (LE)

. Rosé Etesio Primitivo Salento Igp (*Primitivo 100%*)

6

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

VINI ROSSI

GLASS

AZIENDA AGR. RINASCIMENTHO (FI)

- . Chianti Classico Gallo Nero Docg (*Sangiovese 95% - Altri vitigni 5%*)
- . Morellino di Scansano Docg (*Sangiovese 90% - Alicante 10%*)

6
5,5

TENIMENTI RICCI (SI)

- . Rosso di Montalcino Doc (*Sangiovese 100%*)

7

FERRARI IRIS (LI)

- . Bolgheri Rosso Doc (*Merlot 50% - C. Sauvignon 40% Petit Verdot*)

8

VINI *da* DESSERT e VINI PASSITI | *Sweet and Raisin Wines*

- . **Vin Santo del Chianti Docg**, Tenute Parri (FI)
- . **Zibibbo liquoroso Igt Sicilia** – Zibibbo, Arini (TP)
- . **Malvasia Igt Sicilia** - Malvasia Bianca, Arini (TP)
- . **Moscato Igt Sicilia** - Moscato d'Alessandria, Arini (TP)

5
4
4
4

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA” |

Our Artisanal Beers

. DA FORMAGGI , Chiara al miele di Castagno	6
. DA SALUMI , Ambrata tostata	6
. LA ROSSA , Ambrata ai fiori di gelsomino	6
. LA VERDE , Blanche torbida agrumata	6
. LA GIALLA , Chiara fruttata Belgian Style	6
. LA VIOLA , Scura Stout	6

LIQUORI, GRAPPE e RUM | *Old Fashion Spirits*

. Liquore allo Zafferano Genziana Cioccolato Banana Limoncello	3
. Liquore all'Assenzio	5
. Rosolio alla Rosa	4
. Amaro della Casa	3
. Grappa Classica	3
. Grappa Bariccata o di Moscato	4
. Grappa di Brunello	5
. Rum Matusalem (15 anni) - Repubblica Dominicana	8
. Rum Havana Club Especial (3 anni) – Cuba	5
. Whisky Jack Daniel's – Usa	4
. Laphroaig Whisky Torbato (10 anni) - Scozia	8
. Talisker Skye Single Malt Whisky	8
. Wild Turkey Bourbon Kentucky – Usa	6
. Ar – GIN - tario della Maremma Toscana – Italia	8
. Gin Hendrik's – Scozia	8

Soft Drink 4 | Bibite Paoletti (Chinotto, Spuma, Cedrata, Limonata) 4 | Acqua 1,5 | Caffè 1,5



*“Non abbiamo ereditato questo mondo dai nostri genitori
l'abbiamo preso in prestito dai nostri figli”*

La nuova sfida di Crudi e Bollicine
è quella di essere un'azienda a minor impatto ambientale possibile.

Nel locale è presente una fontanella con acqua microfiltrata gratuita per tutti.

Diciamo no alla plastica, sì a legno e carta; anche le cannucce da noi sono di pasta.

Per condire usiamo Olio Extravergine di nostra produzione e Fior di Sale di Trapani raccolto a mano.

Il locale è arredato con pezzi di recupero di antiquariato e riuso creativo.

Tutto veramente sostenibile.

There is no Planet B!

